

Histoire de la gastronomie

L'histoire de la gastronomie Ségali est intimement lié à la cuisine paysanne nourricière. Une cuisine qui s'est adaptée au gré des ressources du moment, des goûts et des modes.

Jusqu'à la révolution française châtaignes et pain de seigle composaient la nourriture quotidienne du paysan Ségali. L'abolition des privilèges a ajouté à la table quelques gibiers et poissons jusque là réservé à la noblesse.

L'arrivée de la chaux via le chemin de fer a introduit de nouvelles cultures (pommes de terre, froment ...) et la pratique de l'élevage, alors les Ségali se sont alimentés convenablement.

Mais, la terre du Ségala était loin d'être une terre de cocagne.

Assurer la nourriture d'une famille nombreuse pendant une année était un défi pour la femme paysanne. Elle se devait être gestionnaire, économe, inventive, elle élaborait les repas avec les produits de son jardin et de sa basse cour, rien ne devait être gaspiller, tout était mis à profit. Elle devait régaler les palais, savoir accommoder une nourriture rustique en repas de fête où l'abondance des mets aussi nombreux que copieux impressionnait et parodiait le festin bourgeois.

Elle nous a légué une cuisine de terroir simple et savoureuse, évocatrice d'une vie rude et laborieuse, conviviale et chaleureuse.



Les farces et les farçous Farces maigres ou grasses, ces recettes typiques, intimes à la cuisinière Ségali valorisaient les légumes du jardin et les restes de viande.



La pomme de terre

Elle apparut en Ségala au XVIII siècle, la pomme de terre s'implanta difficilement car on estimait ce tubercule maléfique. Défiant les préjugés elle réussit à se développer au XIX siècle, pour devenir abondante et supplanter la châtaigne.

Que ce soit en soupe, en purée, poêlée...elle s'accommode à chaque repas pour le plaisir de tous.



Les tripous et abats

On ne manquait pas de viande en Ségala, mais le paysan Ségali préférait négocier sur le champ de foire bœufs, veaux, moutons et agneaux qui amenaient quelques gains améliorant l'équipement de la



ferme. Toutefois la cuisinière se réservait des abats et confectionnait selon son savoir-faire les fameux tripoux, ris, poitrine, tête et pieds...

Le cochon et la volaille

Élevés et destinés aux nobles seigneurs, c'est seulement au XIX siècle que basse-cour et cochon ont permis à la famille Ségali de consommer régulièrement de la viande. On achetait peu, on vivait en autarcie. La préparation des viandes était tout un art, salées, séchées ou confites leur conservation devait assurer des provisions jusqu'à la soudure. La suralimentation des animaux était surtout motivée pour la production de graisse, denrée précieuse, essentielle servant de base à la cuisine.



Les desserts

La cuisinière profitait de la chaleur du four, le jour de cuisson du pain pour confectionner échaudés, fouaces, tartes.



Le vin

Quelques familles de la commune possédaient leur propre vigne cultivée à l'abri des vents sur le penchant sud de la vallée. Un vin plus que passable était élaboré et donnait au paysan malgré tout, un peu de réconfort.

Aujourd'hui une famille possède un lopin de vigne dans la localité de Centres.

